



Liebe Gäste

und Freunde der Blume

Wir haben uns viel ausgedacht, Sie auch in diesem Jahr wieder kulinarisch zu verwöhnen. Ihre Feierlichkeit mit der Familie, mit Freunden oder Kollegen wird zum Erlebnis.

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und Vorbereitung Ihrer Veranstaltung behilflich!

Unser saisonale ,wöchentlich wechselnde Speisekarte steht Ihnen im Internet unter „Speisekarte“, sowie die aktuellen Veranstaltungen unter der Rubrik „Events „ zur Verfügung.

Viel Spaß beim Auswählen!

**Christa & Alfred Krammer
mit allen netten Mitarbeitern**



Menü 1

Petersilienwurzelsüppchen mit Maultäschle	€	8,80
Perlhuhnbrüstchen gebraten auf Waldpilzrahmrahmsoße Winterliches Gemüse und hausgemachte Spätzle	€	22,50
Haselnußhalbgefrorenes mit Marillenragout, Vanilleeis	€	8,80

Menü 2

Kartoffel-Lauchsüppchen mit Trüffelöl parfümiert	€	7,80
Roulade von Lachs, Zander und Gamba im Wirsingmantel an Rieslingsoße Brokkoli-Röschen und feine Tajarin-Eiernudeln	€	25,80
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckgläsle & Sauerrahmeis	€	8,50

Menü 3

Kürbis-Ingwersüppchen mit glasierten Maronen (Saison)	€	6,80
Barbarie Entenbrüstchen mit Honig glasiert an Portweinsöfle, Wirsinggemüse und Dauphinekartoffeln	€	24,80
Karamelisierter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	€	10,50



Menü 4

Hausgemachte Gänsestopfleberterrine mit glasierten Apfelspalten mangochuttny & Brioche	€	15,50
Hummersüppchen & gegrillte Garnele	€	9,50
Filet vom Loup de mer gebraten auf Thymianrisotto und Champagnersößle	€	13,80
Kalbrückensteak mit gebratenen Pilzen an Sauerrahmsoße feines Marktgemüse & Tajarin-Eiernudeln	€	26,50
Creme Brûlée Ananasragout und Himbeersorbet	€	9,80

Menü 5

Feldsalat mit Himbeeressig dressing und gebratenem Entenbrüstchen	€	12,80
Lauchrahmsüppchen mit Kräutern	€	6,80
Zanderfilet kross gebraten auf Champagnerkraut Schupfnudeln	€	14,50
Rehmedaillons aus der Keule rosa gebraten mit Pilzen Wirsinggemüse, hausgemachte Spätzle	€	27,50
Dessertvielfalt „ Blume „	€	9,50



Menü 6

Feldsalat an Holunderblütendressing und Scheiben vom Reh	€	14,00
Gebratener Seeteufel auf leichtem Kräutersößle Italienische Nudeln	€	15,00
Holunderblütensorbet	€	3,00
Kalbsfilet gebraten mit Morchelrahmsoße Mit buntem Marktgemüse Hausgemachte Spätzle	€	29,50
Apfelküchle im Zucker-Zimtmantel mit Vanilleeis und Sahne	€	7,80

Menü 7

Zweierlei vom Thunfisch Tatar von Thunfisch mit Sesamvinaigrette und gegrillter Thunfisch mit Wasabicrème	€	14,50
Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit Sherry warme Käsestange	€	8,50
Ragout und rosa gebratene Rehkeule an Wacholdersoße mit Birnenrotkraut und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren	€	27,80
Krammer`s Dessertvielfalt fruchtiges ,gebackenes und gefrorenes	€	10,50



Vegetarisches Menü 1

Ortenauer Feldsalat mit Balsamicodressing Gebratenen Pilzen und Walnüssen	€	9,80
Kürbis-Ingwersüppchen mit glasierten Maronen (Saison)	€	6,80
Frischkäseravioli auf Blattspinat mit Gemüseschaum und Brokkoliröschen	€	17,80
Gebackenes Schokotörtchen Marillenrgaout und Haselnußparfait	€	9,50

Vegetarisches Menü 2

Bunte Blattsalate mit Rohkost an feinem Blume- Dressing, gebratenen Pilzen & Crostini	€	12,50
Cremiger Risotto mit BasilikumPesto und glasierten Kirschtomaten	€	12,50
Gebackene Lasagne mit Gemüse an Trüffelschaum	€	18,50
Creme Brûlée mit Exotikragout und Mangosorbet	€	9,80